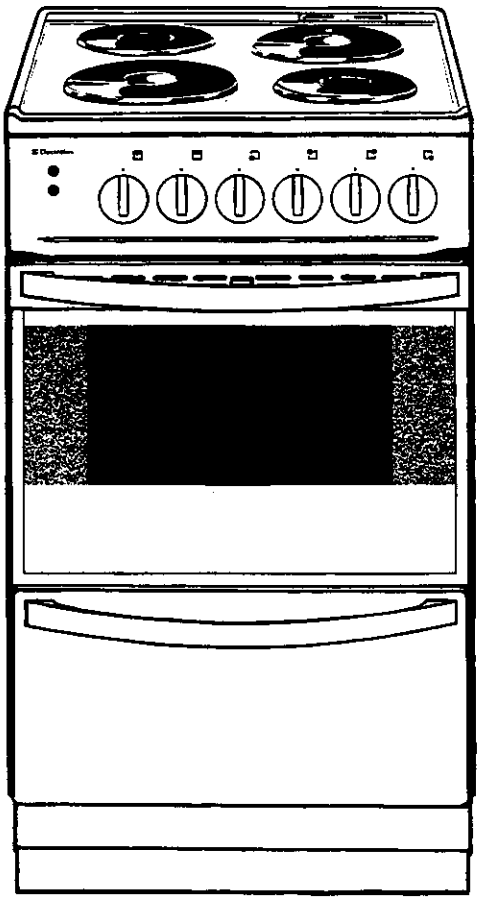
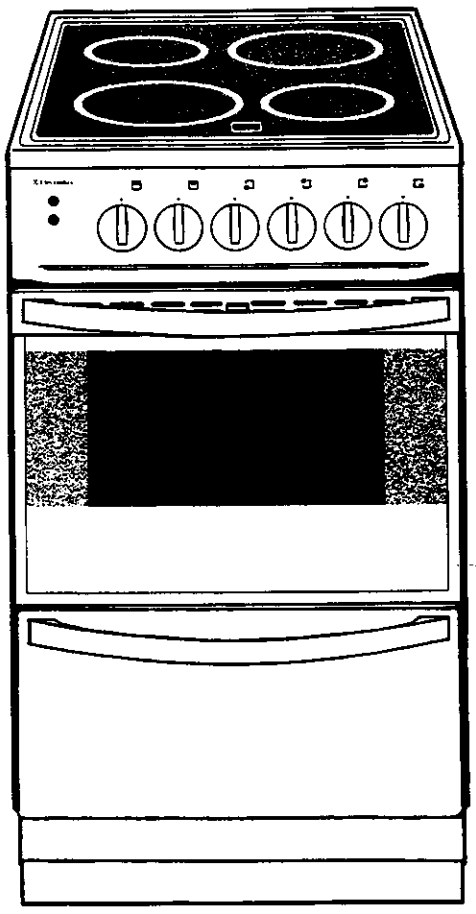
Electrolux





CF 5010
CF 5050
CF 5011

CF 5015

Location/Lagerplats: A55012	DISTRI PARTS		Quantity/Antal: 1
Partno./Artikelnr: 821 14 66-20/9		Description/Benämning: BRUKSANVISNING,SE FI	
Sort Code/Sorteringskod: 3523 001	Your order No./Ert ordernr:	Customer No./Kundnr.: 568	Addr./Godsn.: 107
	Our order No./Vårt ordernr: 776284-01	Line/Rad: 8-01	DPI

8211466-20

SISÄLLYSLUETTELO

TÄRKEÄ MUISTAA! 3
ENNEN LIEDEN KÄYTTÖÖNOTTOA..... 4
TUTUSTU UUTEEN LIETEESI..... 4
Lieden osat..... 4
Ohjaustaulu, valitsimet ja merkkivalot..... 5

TEKNISET TIEDOT..... 5
Keittolevyt..... 5
Uuni 5
Lieden vakiovarusteet..... 5
Lieden lisävarusteet..... 5

LIEDEN TURVAVARUSTEET JA NIIDEN ASENTAMINEN 6
Kaatumiseste 6
Uuninluukun turvalukitus..... 6
Keittotason suoja.....6

NÄIN KÄYTÄT VALURAUTAISIA KEITTOLEVYJÄ..... 7
Vakio ja salamalevyt 7
Keittolevyjen säätö 7
Keittolevyjen valinta..... 7
Keittoastian valinta 7

NÄIN KÄYTÄT AIKAKYTKINTÄ JA UUNIA 8
Uunin osat 8
Uunin toiminta..... 8
Pikakuumennus 8

YLEISIÄ OHJEITA UUNIN KÄYTTÖÄ VARTEN 9
Leivonta 9
Uuniruokien valmistus..... 10
Grillaus.....10
Kuorrutus.....10

NÄIN HOIDAT JA PUHDISTAT LIETTÄSI 11
Emaloitujen pintojen puhdistus 11
Keittolevyjen puhdistus ja hoito 11
Uunivarusteiden puhdistus ja hoito.....11
Uunin puhdistus 11
Uuninluukun irrotus..... 12
Uunikannattimien irrotus ja puhdistus..... 12
Turvalasin irrotus ja puhdistus.....12

LIEDEN HUOLTO..... 13
Uunilampun vaihto 13
Huolto ja varaosat..... 13

LIEDEN ASENTAJALLE.....14
Kuljetusvauriot.....14
Sähköliitäntä 14
Sokkelin korkeuden muuttaminen..... 14
Sokkelin potkusyvyyden säätö 14
Lieden säätö vaakasuoraan 14

PAISTOTAULUKKO 28

Tuotekehittelymme jatkuu. Tämän käyttöohjeen tiedot eivät ole sitovia. Epäselvissä tapauksissa pyydämme kääntymään lieslmyyjän tai huollon puoleen.

Valmistaja **ELECTROLUX NORGE AS,**
Tillverkare **EIDSVOLLFABRIKKEN**

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VIKTIGT ATT VETA! 15
FÖRE SPISENS ANVÄNDNING 16
BEKANTA DIG MED DIN NYA SPIS..... 16
Spisens delar..... 16
Manöverpanel, manöverpanelens vred och signallampor..... 17

TEKNISKA UPPGIFTER 17
Kokplattor 17
Ugn 17
Spisens standardtillbehör..... 17
Spisens extra tillbehör..... 17

SPISENS SÄKERHETSTILLBEHÖR OCH MONTERING AV DESSA..... 18
Tippskydd 18
Ugnens säkerhetsspärr 18
Kokhällsskydd 18

SÅ HÄR ANVÄNDER DU GJUTJÄRNSKOKPLATTORNA 19
Normal- och snabbplattor 19
Kokplattornas effektreglage 19
Säkerhetsur..... 19
Val av kokplatta 19
Val av kokkärl 19

SÅ ANVÄNDER DU SÄKERHETS-URET OCH UGNEN..... 20
Ugnens delar 20
Ugnens funktion..... 20
Snabbstart 20

ALLMÄNNA ANVISNINGAR FÖR UGNENS ANVÄNDNING..... 21
Bakning 21
Tillagning av ugnsrätter 22
Grillning 22
Gratinering 22

SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU DIN SPIS 23
Rengöring av emaljerade ytor 23
Rengöring och skötsel av gjutjärnskokplattor 23
Rengöring och skötsel av ugnstillbehör... 23
Rengöring av ugn 23
Löstagning av ugnslucka 24
Löstagning och rengöring av ugnsstegar.. 24
Löstagning och rengöring av ugnsluckans skyddsglas 24

SPISENS SERVICE 25
Byte av ugnslampa. 25
Service och reservdelar 25

FÖR SPISINSTALLATÖREN..... 26
Transportskador 26
Elanslutning 26
Justering av spisens sockelhöjd 26
Reglering av spisens sockeldjup..... 26
Spisens justering i våg 26

STEKTABELL 27

Vår produktutveckling fortsätter. Uppgifterna i denna bruksanvisning är därför inte bindande. I oklara fall, ber vi Er ta kontakt med spisleverantören eller servicen.

TÄRKEÄ MUISTAA !

Lue käyttö- ja asennusohjeessa annetut neuvot, ohjeet ja turvamääräykset, ennen kuin alat käyttää uutta liettäsi. Kaikkien lieden käyttäjien on tunnettava käyttöohje ja turvamääräykset. Säilytä käyttö- ja asennusohje jotta voit etsiä ratkaisut mahdollisiin ongelmiin. Lisäksi tarvitset sitä myydessäsi tai luovuttaessasi lieden toiselle henkilölle.

Asennustyöt, lieden mahdolliset korjaukset, johdon pidennys jne. on annettava asennusoikeudet omaavan ammattihenkilön tehtäväksi. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää lieden toimintaa ja aiheuttaa henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoja.

Liesi on tarkoitettu kotitalouksien normaaliin ruoanlaittoon ja leivontaan. Jos sitä käytetään muihin tarkoituksiin, saattaa seurauksena olla henkilö- ja/ tai omaisuusvahinkoja.

Älä koskaan jätä kiehuvaa öljyä tai rasvaa, parafiinia tai muuta helposti syttyvää ainetta liedelle ilman valvontaa. Tulipalon sattuessa käännä keittolevyjen vääntimet nolla-asentoon ja katkaise virta liesituulettimesta.
HUOM! TUKAHDUTA TULI KANNEN AVULLA ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VETTÄ.

Tarkista, että turvavarusteet, kaatumiseste ja keittotason suoja on asennettu ja että luukun lapsilukko toimii. Tämä on erityisen tärkeää, jos taloudessa on lapsia Lapsien turvallisuutta ajatellen on lieden molemmin puolin oltava vähintään 400 mm leveä työtaso. Älä anna lasten leikkiä vääntimillä ja luukuilla.

Keittoastiat, lieden keittolevyt ja uuni kuumenevat käytettäessä ja saattavat kosketettaessa aiheuttaa palovammoja. Huolehdi, etteivät lapset oleskele lieden läheisyydessä ja etteivät he pääse koskettamaan kuumiin osiin. Lieden muutkin pinnat saattavat lämmetä. Huomaa, että keittolevyt, kattilat tms. säilyttävät lämpönsä jonkun aikaa käytön jälkeen.

Avaa uuninluukku varovasti grillaamisen, ruoanlaiton ja paistamisen yhteydessä. Uunista virtaa kuumaa ilmaa Varmista, ettei lapsia ole uunin läheisyydessä. Käytä hyvin eristviä pannulappuja ja ota tukevalla otteella kiinni uunista poistettavasta astiasta.

Uuni on kuumennettava korkeimmassa lämpötilassa ennen käyttöä. Älä polta itseäsi. Ole varovainen, etteivät lapset tai eläimet satuta itseään. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta (esim.liesituulettimen avulla).

Tärkeää! Käsittele uunin luukun lasia varovasti. Jos reunoihin tulee murtumia, lasi saattaa lohjet muutaman lämmityskerran jälkeen.

Nollaa kaikki vääntimet ennen uunin tai ohjauspaneelin lampun vaihtoa. Noudata käyttöohjetta.

Tarkista, että kaikki lieden vääntimet ovat nolla asennossa, kun liettä ei käytetä.

Liesi on raskas. Liedessä on myös teräviä reunoja ja kulmia, joihin sinun ei yleensä tarvitse koskea. Käsineitä on käytettävä liettä siirrettäessä.

Varmist, ettei lieden kaapeli jää puristuksiin liettä siirrettäessä esim. asennuksen ja lieden takaosan puhdisuksen yhteydessä.

Käännä varmuuden vuoksi kattiloiden kädensijat siten, etteivät ne ulotu lieden ulkopuolelle.

Epätasainen pohja huononta keittoasian lämpö kontaktia keittolevyyn. Tarkista, että pohjat ovat hieman kuperia.

Käytä ainoastaan keittolevyille ja uuneihin soveltuvia asioita.

HUOM! Uunin pohjalle ei koskaan saa laittaa leivinpeltiä, uunipannua tai alumiinifoliota. Uunin emali sekä uunin alla olevassa säilytystilassa pidettävät ylikuumenevat ja vaurioituvat.

Keittolevyt ja uuni on hygienia- ja turvallisuussyistä pidettävä puhtina. Rasvaläikät ja muut roiskeet käryävät liettä käytettäessä ja aiheuttavat pahimmassa tapauksessa tulipalovaaran. Lue käyttöohje ja noudat siinä annettuja ohjeita sekä puhdisusainepakkauksissa mahdollisesti annettuja ohjeita ja varoituksia.

Huollosta ja mahdollisist korjaustöistä vastaavat Oy Electrolux Ab-HUOLTOLUX ja sen valtuuttamat huoltoliikkeet kautta maan. Käytä ainoasaan näiden liikkeiden toimittamia varaosia. Katso takuuohjetta.

Estä onnettomuutta tapahtumasta lieden romuttamisen yhteydessä:
Kun lieden kaapeli on irrotettu liesirasiasta, katkaise kaapeli lieden puoleisesta päästä ja ota uunin luukkujen turvalukitus pois toiminnasta.

ENNEN LIEDEN KÄYTTÖÖNOTTOA

1. Lue tarkoin lieden käyttöohje.

2. Pyyhi keittotaso ja uuni puhtaaksi pölystä.

3. Pese sinistetty leivinpelti astianpesuaineella, huuhdo ja kuivaa. Voitele pelti ohuesti molemmilta puolilta ruokaöljyllä tai suolattomalla rasvalla ja kuumenna uunissa. Pese uunipannu ja muut uunivarusteet astianpesuaineella, huuhdo ja kuivaa.

4. Kuumenna valurautaista keittolevyä (CF 5010, CF5011, CF 5050) ensin 3 minuuttia 1-asennolla, sitten 3 minuuttia täydellä teholla.
   Ensin haihtuu kosteus, sitten suojamaali kiinnittyy keittolevyyn.

5. Kuumenna uunia yläalalämmöllä 1/2 tuntia 300-asteessa.

6. Tarkista, että liesi on suorassa. Lieden korkeutta voidaan säätää kiertämällä edessä olevia muovisia jalkoja sekä ruuvaamalla sokkelin edessä olevia ruuveja, jolloin takapyörät säätyvät.
   (ks. sivu 14).

TÄRKEÄÄ!!

Tarkista, että lieden turvavarusteet on asennettu ja että ne toimivat.

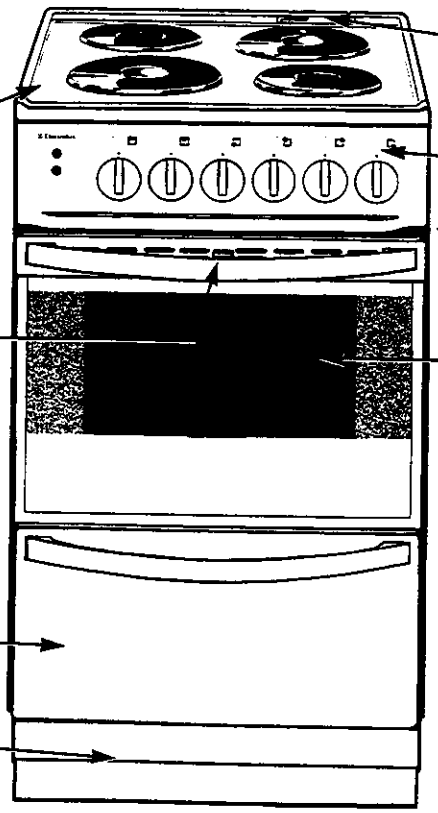
TÄRKEÄÄ!!

Kuumenna valurautaisia keittolevyjä (CF 5010, CF 5011, CF5050) ja uunia ylä-ala-lämmöllä ennen käyttöä.

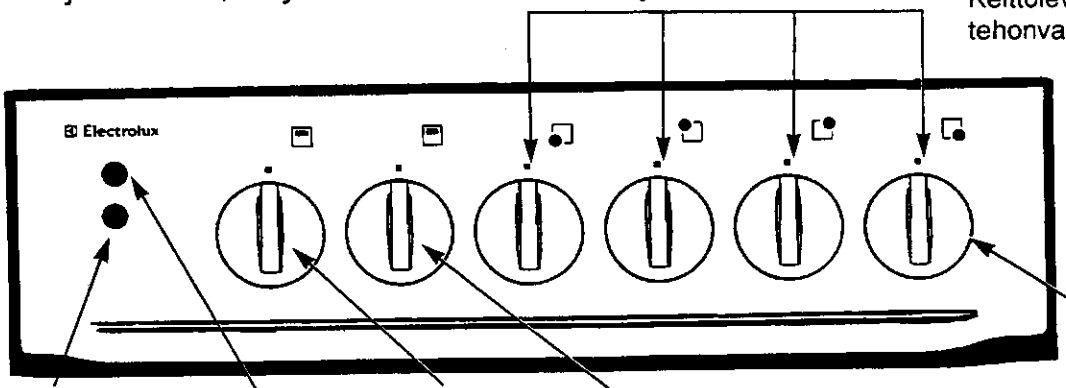
Huolehdi hyvästä tuuletuksesta, esim. liesituuletin on hyvä olla toiminnassa.

TUTUSTU UUTEEN LIETEESI

Lieden osat



Lieden ohjaustaulu, ohjaustaulun valitsimet ja merkkivalot



TEKNISET TIEDOT

Malli	CF 5010 **CF 5011 aikakytkimellä** CF 5050	CF 5015
Liitäntäteho	8715 W	8815 W

	Keittolevyt		Keraaminen taso	
	koko	teho	koko	teho
etuoikea	145 mm	1500 W	140 mm	1200 W
etuvasen	180 mm	2000 W	180 mm	1700 W
takaoikea	180 mm	1200 W	180 mm	1700 W
takavasen	145 mm	1000 W	140 mm	1200 W

Uuni

Tilavuus	38 l	38 l
Yläalalämpö	2000 W	2000 W
Alalämpö	1000 W	1000 W
Ylälämpö	1000 W	1000 W
Grilli	2000 W	2000 W
Pikakuumennus	3000 W	3000 W

Vakiovarusteet

Emaloitu leivinpelti, 2 kpl
Emaloitu uunipannu, 1 kpl
Uuniritilä, 1 kpl
Keraamisen tason kaavin ja puhdistus/hoitoaine (CF 5015)
Kaatumiseste ja ruuvit (2 kpl)

Lisävarusteet

Lisävarusteet ovat hankittavissa Huoltoluxin tai valtuutettujen huoltoliikkeiden kautta.

keittotason suoja	(50 cm)	3931560-01
emaloitu leivinpelti	(50 cm)	3931262-04
emaloitu uunipannu	(50 cm)	3931263-04

LIEDEN TURVAVARUSTEET JA NIIDEN ASENTAMINEN

Kaatumiseste

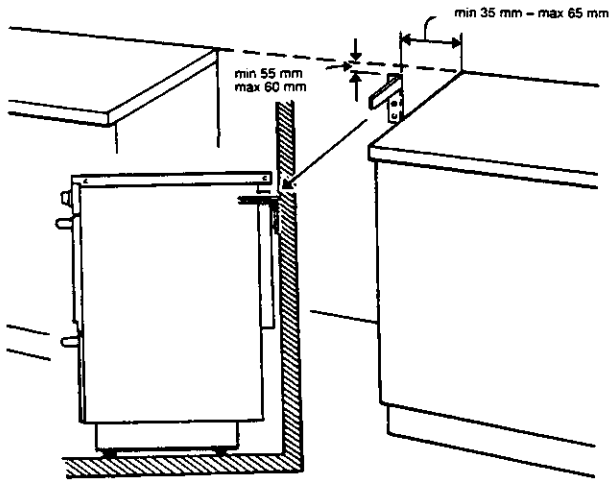
TÄRKEÄÄ!!
Kaatumiseste täytyy asentaa ohjeen mukaan.
Kun vedät lieden pois paikaltaan esim. puhdistuksen yhteydessä, kaatumiseste ei toimi.

Kaatumiseste on liedessä vakiovarusteena.
Kaatumiseste asennetaan, jottei liesi kaadu epänormaalista kuormituksesta. Esim. jos lapsi istuu avatulle luukulle.

Kaatumiseste kiinnitetään taakse lieden vasemmalle tai oikealle puolelle.

Piirrä seinään viiva lieden korkeuden säätämisen jälkeen lieden takareunan mukaan, ks kuva. Mittaa tarkasti kaatumisesteen paikka.

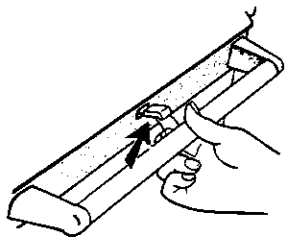
Varmista, ettei seinässä kiinnityskohdassa ole vesieikä sähköjohtoja.



Uuninluukun turvalukitus

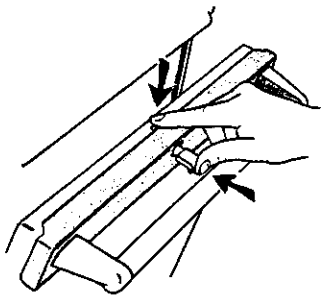
TÄRKEÄÄ!!
Kun turvalukitus on toiminnassa, lapset eivät vahingossa aukaise uuninluukkua.

Avaa luukku nostamalla salpaa ylöspäin ennen kuin avaat luukun.

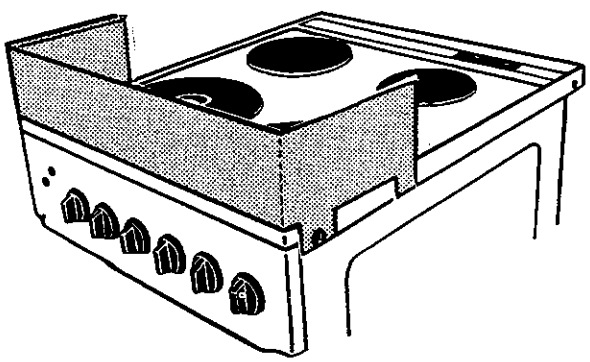


Voit poistaa turvalukon käytöstä halutessasi. Paina turvalukon kieleke alas.Työnnä säppinuppi sisään toisella sormella. Katso kuva.

Halutessasi turvalukon takaisin käyttöön, vedä säppinupista ulospäin, lukon lukitusosa vapautuu ja turvalukko toimii normaaliin tapaan.



Lieden lisäturvavarusteena on saatavissa keittotason suoja **-393 15 60-01**



TÄRKEÄÄ!!!
Kun keittotason suoja on asennettuna, lapsi ei yllä kattilaan ja kaada kuumaa päälleen.

TÄRKEÄÄ!!
Käännä kasarin ja paistinpannun kahvat niin, että ne eivät ole lieden reunan ulkopuolella.

NÄIN KÄYTÄT VALURAUTAISIA KEITTOLEVYJÄ (CF 5010, CF 5011, CF 5050)

Vakio- ja salamalevyt

Nämä keittolevyt on varustettu 7-asentoisella vääntimellä.

Salamalevyllä on suurempi teho (asennolla 6) kuin samankokoisella vakiolevyllä, joten kiehumispiste saavutetaan nopeammin.
Kuitenkin väliasennoilla (2-5) vakio- ja salamalevyt ovat suunnilleen yhtä tehokkaita.
Salamalevy on varustettu ylikuumenemissuojalla. Ylikuumenemissuoja suojaa levyä vaurioitumiselta, jos levy unohtuu päälle.

Keittolevyjen säätö

Opettele säätämään keittolevyjen tehoa.
Esimerkiksi perunoita keittäessäsi kuumenna ensin vesi kiehumispisteeseen asennolla 6 ja jatka keittämistä valitsimen asennolla 1-2-3.—Säästät energiaa ja vältät ylikiehumisen. Käytä myös jälkilämpöä hyväksesi.

Keittoastian valinta

Valitse keittoastia ensisijaisesti valmistettavan ruoan mukaan. Käytä tasa- ja paksupohjaisia keittoastioita, joissa on tiivis kansi.

Valitse halkaisijaltaan keittolevyn kokoinen tai hieman keittolevyä suurempi kattila.

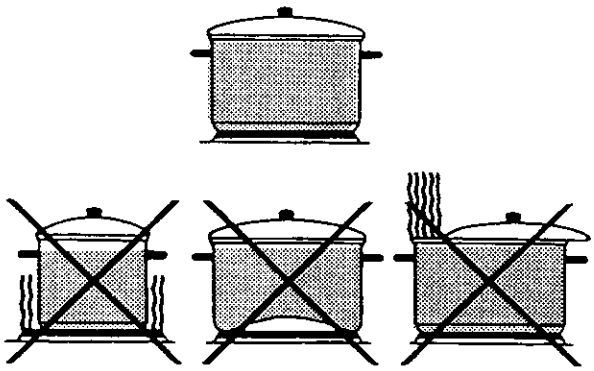
7-asentoisella vääntimellä käytetään seuraavia asentoja.

Asento	6	= kuumennus
Asento	4-5	= paistaminen
Asento	2-3	= kypsennys
Asento	1	= lämpimänä pito ja haudutus

Väännintä voi kääntää molempiin suuntiin.

Keittolevyn valinta

Keittolevyillä on eri ominaisuuksia.
Salamalevy on tarkoitettu nopeaan kuumentamiseen. Halkaisilajtaan suurimman levyn ominaisuudet sopivat parhaiten paistamiseen. Takana olevat keittolevyt sopivat vähän sekoittamista vaativien ruokien valmistamiseen.



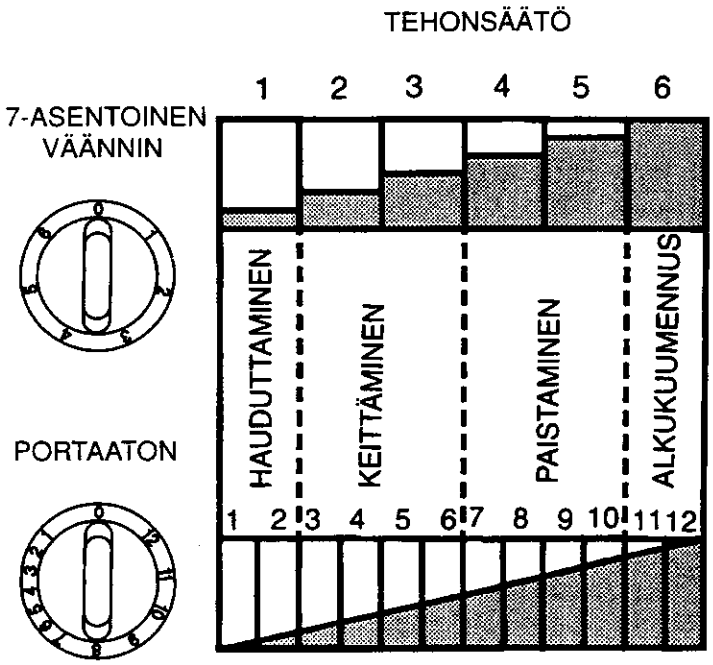
NÄIN KÄYTÄT KERAAMISTA TASOA (CF 5015)

Keittoalueet on varustettu portaattomilla tehonsäätimillä. Väännintä voi kääntää molempiin suuntiin.

Sopiva vääntimen asento riippuu keittoastiasta, valmistettavasta ruoasta, ruokamäärästä ja halutusta lämpötilasta. Tutustu oheiseen kuvaan, jossa ohjeellisia säätöjä eri ruoanvalmistustilanteisiin.
Jos ensin käytät suurinta tehoa, muista pienentää tehoa kiehahtamisen jälkeen. Näin säästät energiaa ja vältät ylikiehumisen. Käytä myös jälkilämpö hyväksesi.

Ylikuumenemissuoja on kaikissa keittoalueissa estämässä keittoalueiden vahingoittumista, jos keittoalue esimerkiksi unohtuu päälle.

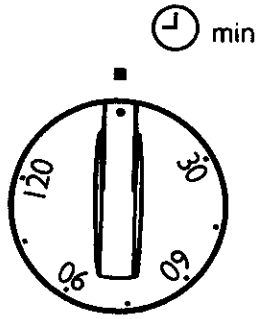
LUE HUOLELLISESTI LÄPI LIEDEN MUKANA SEURAAVA LEHTINEN KERAAMISEN TASON OMINAISUUKSISTA JA KÄYTÖSTÄ!

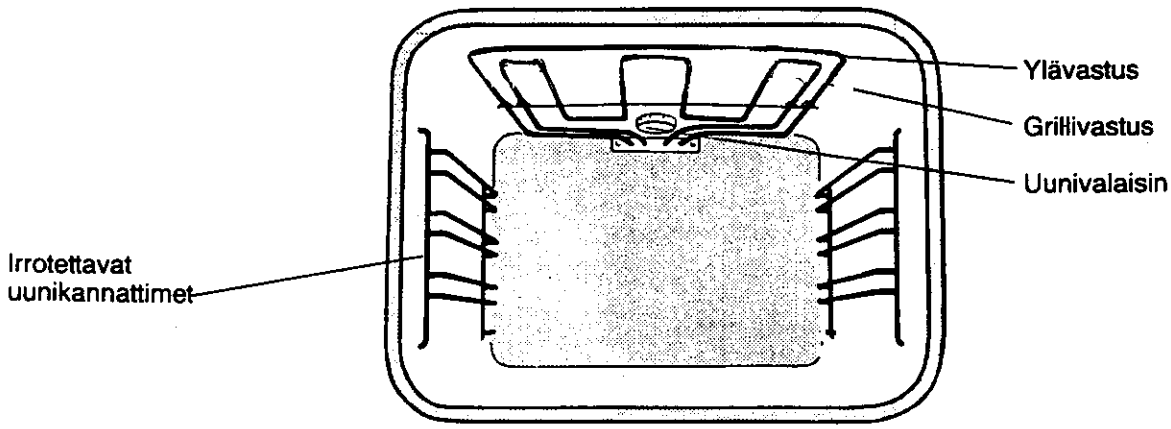


NÄIN KÄYTÄT UUNIA

NÄIN KÄYTÄT AIKAKYTKINTÄ JA UUNIA

CF 5011 lieden keittolevyt toimivat vain, mikäli aikakytkimellä on valittu joku aika (enint. 120 min = 2 tuntia).
Valitse haluttu aika kääntämällä aikakytkintä halutun lukeman kohdalle.
Valitse sopiva teho keittolevyn vääntimellä. Kun valittu aika on kulunut, virta katkeaa keittolevystä.
Käännä lopuksi levyn tehonvalitsin 0-asentoon.
Aikakytkintä ei ole tarkoitus käyttää keittoajan mittaameseen (munakello).
HUOM! Älä käännä aikakytkintä 0-asentoon käsin.

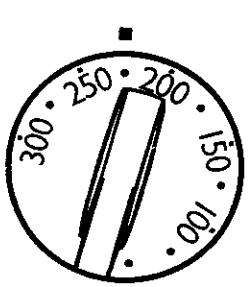




Uunin toiminnot

Uunin toiminnot valitaan kahdella eri vääntimellä:
— lämpötilanvalitsimella valitaan portaattomasti haluttu lämpötila
— toiminnon valitsemella valitaan toiminto
Uunivalaisin syttyy, kun joku uunitoiminnoista on valittu.

Valitsimen asento 225 °C.



Tutustu paistotaulukon s. 28 ohjearvoihin ja kokeile omaa uuniasi.

Pikakuumennus

Pikakuumennusta käytetään, kun uuni halutaan nopeasti kuumaksi.

Käännä uunin toiminnonvalitsin pikakuumennusasennon S kohdalle ja valitse haluttu lämpötila.

Kun uunin lämpötilaa osoittava keltainen merkkivalo sammuu, käännä valitsin osoittamaan yläalalämpöä. Älä käytä pikakuumennusta paistaessasi arkoja leivonnaisia, esim. pikkuleipiä. Pikakuumennusta käytettäessä uunin lämpötila nousee aluksi yli valitun lämpötilan.

Yläalalämpö = tasalämpö, jolloin ylä- ja alavastus ovat kytkettyinä.

Alalämpö, jolloin alavastus on kytkettynä.

Ylälämpö, jolloin ylävastus on kytkettynä.

Grilli, jolloin grillivastus on kytkettynä.

S Pikakuumennus, jolloin grillivastus ja alavastus ovat kytkettyinä.

UUNIN KUUMENEMISAJAT PIKAKUUMENNUKSELLA JA YLÄALALÄMMÖLLÄ

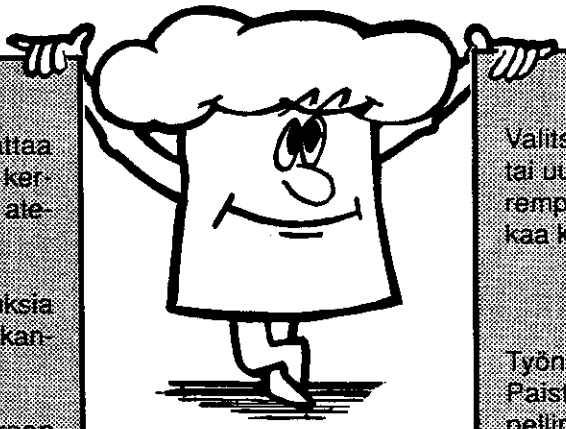
°C	175	200	225	250	275
S min.	6	7	8,5	9	10
min.	9	11,5	13	14	17

YLEISIÄ OHJEITA UUNIN KÄYTTÖÄ VARTEN

Kuumentaessasi uunin, kannattaa paistaa useampia leivonnaisia kerralla ja valmistaa uunissa koko ateria. — Säästät sähköä.

Noudata paistotaulukon suosituksia paistolämpötilan, paistoajan ja kannatinkorkeuden valinnassa.

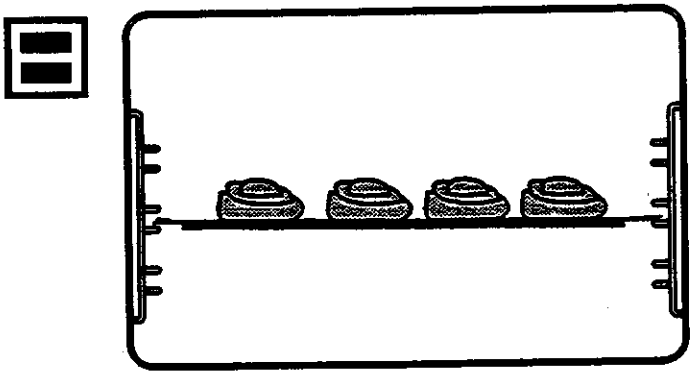
Älä käytä alumiinifoliota suoraan uuninpohjan suojana, sillä se saattaa vahingoittaa uuniemalia.



Valitse riittävän tilava kakkuvuoka tai uunivuoka paistoksia varten. Parempi valinta on kaksi pientä vuokaa kuin yksi iso.

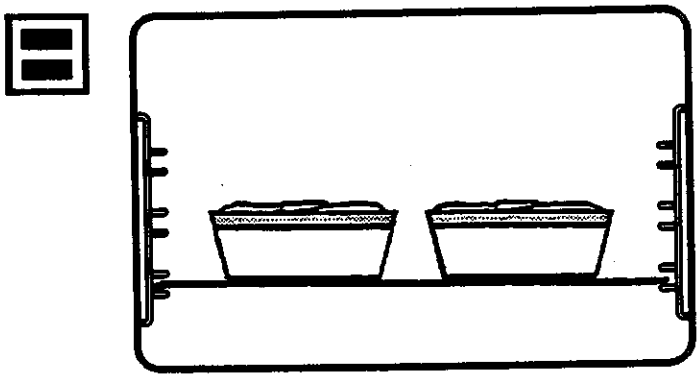
Työnnä leivinpelti uunin perälle asti. Paistotuloksen kannalta on leivinpellin viisto osa hyvä pitää uuniluukun puolella.

Leivonta



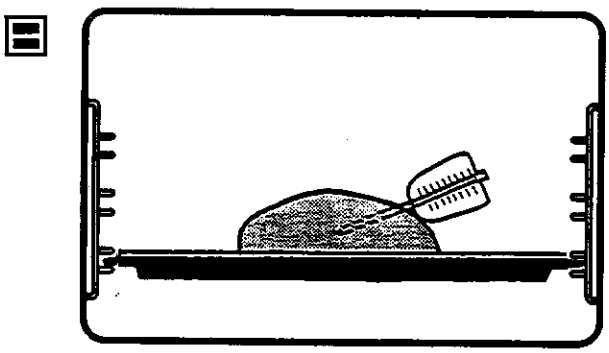
Noudata paistotaulukon suosituksia.

Paista sokerikakut ja kahvikakut uuniritilän päällä uunin alatasossa kannattimella 1. Kokeile kakun kypsyyttä tikulla 10—15 minuuttia ennen arvioitua valmistumisaikaa. Voit näin lyhentää tai pidentää paistoaikaa tai säätää lämpötilaa.



2 kakkua paistuu uunissa yhtä nopeasti kuin 1 kakkukin.

Uuniruokien valmistus



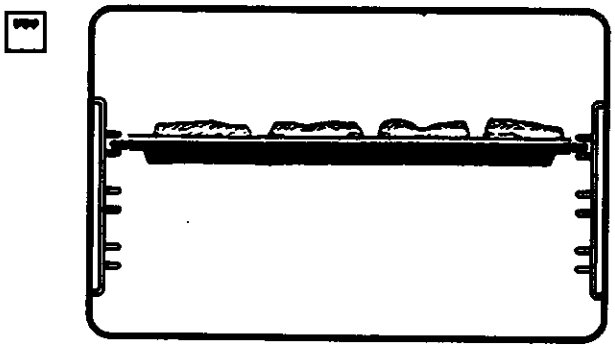
Paista paistit ja muut suuret lihanpalat uunin 1 ja 2 kannattimella ritilän päällä. Pane ritilän alle uunipannu, johon paistista valuva neste kerääntyy.

Huom! Kinkun paistorasva ei mahdu uunipannulle, jos kinkku on pannulla eikä ritilän päällä.

Työnnä lihalämpömittari paistin paksumpaan kohtaan niin että mittarin pää ei kosketa luuta.

Kypsennä laatikkoruoat riittävän tilavassa, mieluummin melko laakeassa ja matalassa kuin kapeassa ja korkeassa vuo'assa.

TÄRKEÄÄ!
Pidä griliatessasi uuninluukku kokonaan suljettuna.



Valmista koko ateria samalla kertaa uunissa.

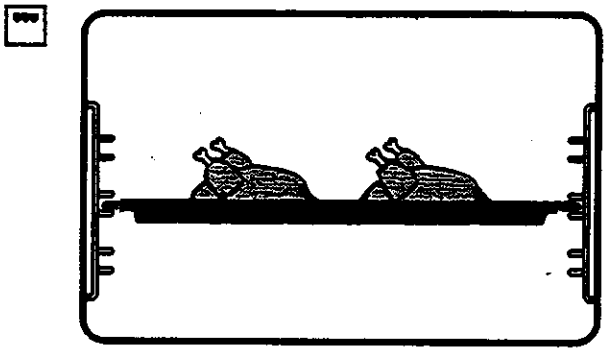
Grillaus

Grillaa pienet lihanpalat, pihvit ja kyljykset lähellä grillivastusta.

VARO!! Porsaankyljykset saattavat grillattaessa käpristyä reunoista ja koskettaessaan grillivastusta syttyä palamaan.

Grillaa isot lihanpalat kuten broilerinpuolikas ja kokonainen filee kauempana grillivastuksesta uunin alatasossa.

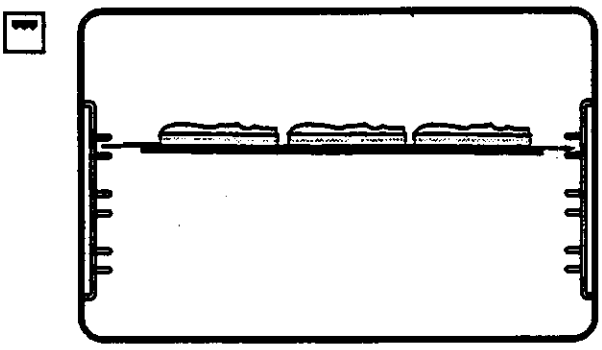
Säädä lämpötila 225°C - 250°C asteeseen, pinta ei tällöin pala helposti. Voitele grillattavaa muutaman kerran grillikastikkeella grillauksen aikana.



Kuorrutus

Valmista pienet gratiinit eli kuorrutukset ja lämpimät voileivät pikakuumennustoiminnolla tai grillissä.

Pidä ruokaa uunissa vain sen aikaa, että pinta saa kauniin värin.



!!! Älä käytä leivinpaperia grillatessasi.

!!! Pataläpät voivat syttyä palamaan, jos ne koskettavat grillivastusta, kun olat tuotteen grillistä.

NÄIN HOIDAT JA PUHDISTAT LIETTÄSI

Emaloitujen pintojen puhdistus

Pyyhi emaloidut pinnat kostealla rievulla ja käsiastianpesuaineella.
Liota vaikeita tahroja, jolloin ne on helpompi puhdistaa.
Hankausjauheet, teräsvilla ja karkeat pesusienet naarmuttavat emaloitua pintaa, jolloin uusi lika tarttuu entistä lujemmin kiinni. Älä käytä niitä emalin puhdistuksessa.

Keittolevyjen puhdistus ja hoito
(CF 5010, CF 5011, CF 5050)

Pidä keittolevyt puhtaina ja kuivina, jolloin estät niiden ruostumisen.
Lämmön siirtyminen on tehokkaampaa puhtaalta levyltä kuin likaiselta.

Puhdista keittolevyt messinkiharjalla tai saippuoidulla teräsvillalla, huuhdo ja kuivaa talouspaperilla.

Voitele keittolevyt ohuesti ruokaöljyllä tai suolattomalla rasvalla. Kuumenna, kunnes levy ei enää käryä.
Keittolevyjen suoja-ainetta on myös saatavissa.
Lue tarkoin käyttöohjeet ja varoitukset suoja-aineen pakkauksesta.
Jos keittolevyt ovat päässeet ruostumaan, puhdista ja hoida niitä edellä esitetyllä tavalla.

Keraamisen tason puhdistus ja hoito
(CF 5015)

Taso on pyyhittävä jokaisen käyttökerran jälkeen kostealla liinalla ja kuivattava.

Kiinnipalaneita tahroja liotetaan. Keraamisen tason kaavin auttaa tahrojen puhdistuksessa.

Vaikeiden tahrojen puhdistukseen voit käyttää lieden mukana seuraavaa erityispuhdistusainetta sellaisenaan. Taso on pyyhittävä käsittelyn jälkeen, jotta tasolle ei muodostu kirjavia puhdistusaineläikkiä.

LUE TARKOIN LISÄLEHTISEN PUHDISTUSOHJEET

Varo sokerisia keitoksia, muovia ja foliota sekä naarmuttavia aineita ja välineitä.

Uunivarusteiden puhdistus ja hoito

Uunipannun ja leivinpellit voit pestä käsiastianpesuaineella kuten likaantuneen uuniemalin.

Uuniritilän voit pestä saippuoidulla teräsvillalla.

VARO!!

Naarmuttavia puhdistusaineita ja puhdistusvälineitä

TÄRKEÄÄ!!

Keittolevyjen ruostumisen estäminen on tärkeää, varsinkin, jos lietä käytetään vähän.

Uunin puhdistus

Uunissa on tavallinen emalipinta.

Pyyhi uuni jokaisen käyttökerran jälkeen kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella esim. käsiastianpesuaineella.

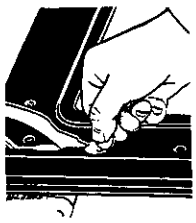
Likaisen uunin puhdistukseen voit käyttää esim. nestemäistä mäntysuopaa. Liota tahroja pesuaineliuokseen kostutetulla sienipyyhkeellä muutamia tunteja, jolloin lika irtoaa helpommin. Kuumenna uunia alle 100-asteessa 10 minuutin ajan. Pese ja huuhdo uuni, kun se on jäähtynyt.

Jos käytetään vahvasti emäksisiä puhdistusaineita (pH yli 11) esim. uuninpuhdistusaineita, on vaarana, että uuniemali syöpyy uunia lämmitettäessä.

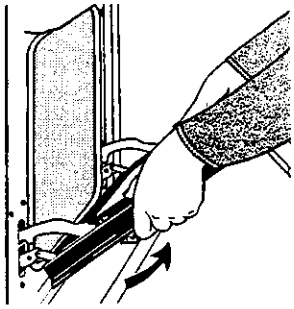
HUOM! Uuniemalin lämpötila nousee huomattavasti korkeammaksi kuin uunin keskilämpötila.

Uuninluukun irrotus

Lukitse molemmat saranat kääntämällä veitsenkärjellä tai kolikon avulla pyöreätä sarananlukitsinta luukun ollessa auki.

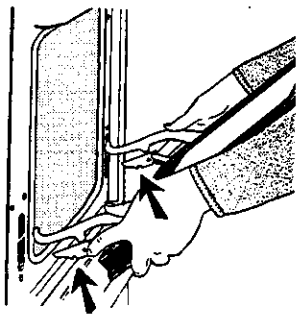


Käännä luukku n. 60 asteen kulmaan ja nosta se pois paikaltaan.



Asentaessasi luukkua takaisin, ohjaa etusormilla saranan alavipuja.
Tarkista, että alavivun lovi loksahtaa uuninrungossa olevaan vastakappaleeseen.

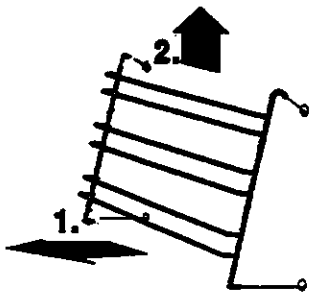
Vapauta saranoiden lukitus kiertämällä lukitsin normaaliasentoon ja sulje uuninluukku.



Uunikannattimien irrotus ja puhdistus

Irrota kannattimet vetämällä kannattimia alakulmista ulospäin ja nostamalla samalla kannattimia ylöspäin. Asenna kannattimet paikoilleen vastakkaisessa järjestyksessä.

Kannattimet voit pestä käsiastianpesuaineella tai koneessa. Erittäin likaiset kannattimet voit puhdistaa saippuoidulla teräsvillalla.

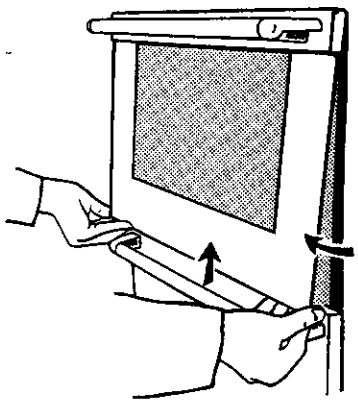


Turvalasin irrotus ja puhdistus

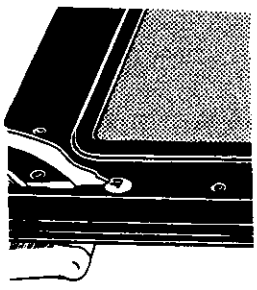
Tartu lasiin molemmilla käsillä. Nosta lasia ylöspäin samalla, kun viet sitä alareunasta ulospäin.

Asenna paikoilleen ensin yläreuna, sitten alareuna.
Uunia ei saa käyttää ilman turvalasia.

Turvalasin voit puhdistaa yleispuhdistusaineella tai ammoniakkia sisältävällä ikkunanpuhdistusaineella.



HUOM!
Uuninluukun sisälasi on reflektiivilasia. Älä naarmuta sitä!



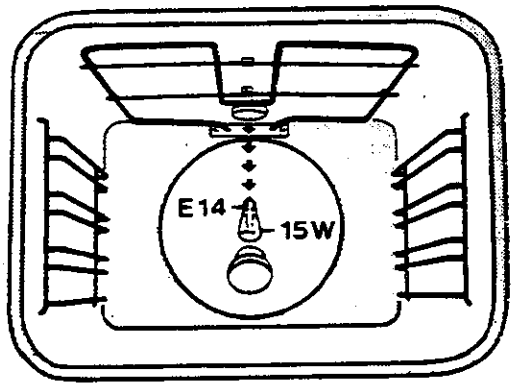
LIEDEN HUOLTO

Uunilampun vaihto

Käännä lieden valitsimet 0-asentoon .

Irrota lampun suojus kiertämällä sitä vastapäivään.
Vaihda lamppu. Lampun teho on 15 W, jännite 230V, kanta E 14 ja käyttölämpötila 300 °C.

Valmistaja tai maahantuoja ei korvaa uunilamppua.



Arvokilpi sijaitsee lieden oikealla sivulla

Malli .....

Tuote nro .....

Sarja nro .....

Huolto ja varaosat

Huollosta ja varaosien myynnistä vastaavat valtuutetut huoltoliikkeet kaikilla suurimmilla paikkakunnilla kautta maan.
Valtuutettujen huoltoliikkeiden osoitteet ja puhelinnumerot selviävät paikkakunnan puhelinluetteloista.

Sinua palvelevat Suomessa myös HUOLTOLUX-liikkeet Helsingissä, Porissa, Tampereella ja Turussa.

Huoltolux, Helsinki
puh. 90-77 001

Huoltolux, Tampere
puh. 931-229100

Huoltolux Pori
puh. 939-323 300

Huoltolux Turku
puh. 921-511611

Liedellä on Suomessa (1) vuoden takuu.
Takuuehdot noudattavat alan yleisiä ehtoja ja niitä on saatavissa myyjäliikkeistä tai markkinoinnilta.

Säilytä ostokuitti, josta voidaan määrittää takuun alkamispäivämäärä.
Takuu korvaa aine- ja valmistusviat, jotka on ilmoitettu takuuaikana.

Liettä ei saa korjata itse.
HUOLTOA TILATESSASI
ILMOITA SEURAAVAT TIEDOT
ARVOKILVESTÄ.

— lieden tyyppi (type)
— tuotenumero (prod. nr.)
— valmistusnumero (serie nr)

SEKÄ
— havaitut käyttöhäiriöt tai viat
— sopiva huoltoajankohta
— nimesi
— tarkka kotiosoitteesi
— puhelinnumerosi

HUOM!!!
Ennen kuin tilaat huollon tarkista, ovatko sulakkeet ehjät.

LIEDEN ASENTAJALLE

Sähköliitäntä

Lieden sähköliitännän saa suorittaa vain oikeudet omaava ammattihenkilö.

Liedet liitetään puolikiinteästi verkostoon. 380 V liedet kytketään pistotulpalla. Tekniset tiedot löytyvät lieden arvokilvestä ja kytkentätarrasta. Arvokilpi on lieden oikealla sivulla ja kytkentätarra lieden takana. Käyttöohjeessa tekniset tiedot ovat sivulla 5.

Sokkelin korkeuden muuttaminen

Liesi toimitetaan 900 mm korkeana. Peruskorkeutta voidaan säätää 870 mm tai 850 mm:ksi teleskooppisen sokkelin alaosaa siirtämällä.

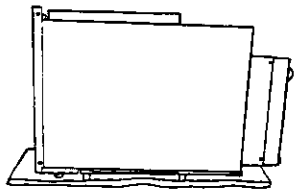
1. Kaada liesi eteenpäin pehmeälle alustalle (1.).
2. Avaa sokkelin takana keskellä oleva ruuvi (2.).
3. Avaa sokkelin sivulla olevat 2+2 ruuvia (3.).
4. Työnnä sokkelin alaosaa sisäänpäin halutulle korkeudelle. Vastaavat reiät ovat sokkelin alaosassa (4).
5. Kiinnitä sivuilla olevat ruuvit (3.) ja takana oleva ruuvi (2).
6. Nosta liesi pystyyn.

Sokkelin potkusyvyys on toimitettaessa 50 mm.

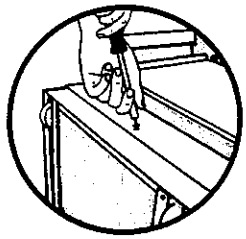
Kuljetusvauriot

Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, että tuote ei ole vaurioitunut kuljetuksessa.
Mikäli tuote on vaurioitunut, ota välittömästi yhteys myyjään.

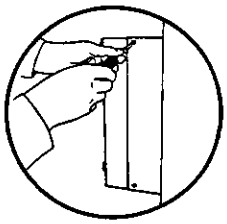
1.



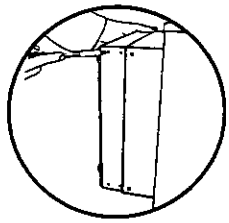
2.



3.

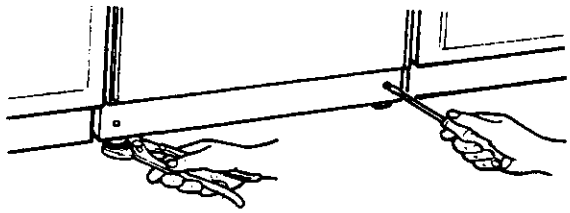


4.



Lieden säätö vaakasuoraan

Säädä lieden takapyöriä ja edessä olevia tassuja, jotta liesi on vaakasuorassa.
Säätäminen tapahtuu sokkelin edestä (ks. kuva).
Tarkista asento vesivaa'alla tai keittolevylle sijoitetulla vedellä täytetyllä paistinpannulla.
Säätöalue on +12 mm ja -6 mm nimelliskorkeudesta.



Etuosa säädetään tassuja kiertämällä

Takaosa säädetään sokkelin etupuolen ruuveista.

Lieden kaatumisesteen asentaminen

Katso sivu 6 Lieden turvavarusteet.